

Gevormd eetbaar product, alsmede werkwijze voor het bereiden van een voedselproduct

De uitvinding heeft betrekking op het gebied van relatief gemakkelijk te bereiden voedsel producten, welke ook wel aangeduid werden met de termen "gemaksvoedsel" of "convenience food". Zulke voedselproducten kunnen vooral in relatief grote aantallen fabrieksmatig worden voorbereid zodanig dat zij geschikt zijn voor opslag gedurende beperkte tijd. Direct vóór consumptie kunnen de producten dan definitief toe bereid worden, meestal door verhitting en/of het toevoegen van garnering. Het gaat daarbij om een gevormd product, zoals een drager of houder, uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling, zoals vlees, vis, groente en dergelijke.

Doel van de uitvinding is voor een dergelijk gemaksvoedsel een halfproduct te vervaardigen, dat een voorstadium vertegenwoordigt van het uiteindelijk te bereiden voedselproduct en dat direct gereed gemaakt kan worden voor consumptie. Dat doel wordt bereikt doordat het uitwendig oppervlak van het gevormde product is bekleed met een eiproduct of een vetproduct.

Een dergelijk gevormd product is niet alleen geschikt voor gebruik in fastfoodrestaurant of snackbar, maar ook voor privé-gebruik. Het is voldoende om het gevormde product te frituren en vervolgens te vullen met een garnering.

Het inwendige van het gevormde product kan hetzelfde materiaal bevatten als de buitenste laag, zoals aardappel of rijst, maar ook een ander materiaal, zoals groente en kruiden.

Bij voorkeur heeft het gevormde product een bodem met een opstaande omreksrand.

De uitvinding betreft tevens een werkwijze voor het bereiden voor een voedselproduct, omvattende stappen van:

- het verschaffen van een gevormd product, zoals een drager of houder, uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling, zoals vlees, vis, groente en dergelijke;
- het bekleden van het gevormde product met ei en/of vet;
- het bekleden van het gevormde product met paneermeel;
- het verhitten van het gevormde product.

Vervolgens zal de uitvinding nader worden toegelicht aan de hand van een in de figuur weergegeven uitvoeringsvoorbeeld. De figuur toont een voedselproduct 1, dat bestaat uit het gevormde product 2 volgens de uitvinding, alsmede een vulling 3 uit bijvoorbeeld vlees, vis, groente en dergelijke.

- 5        Het gevormde product 2 volgens de uitvinding kan uit rauwe of voorgegaarde aardappel, of uit gekookte, voorgegaarde rijst bestaan. Het uitwendig oppervlak 4 van het gevormde product kan krokant of hard zijn, terwijl het inwendige 5 van het gevormde product zacht is. Dit krokante uitwendige oppervlak 4 wordt verkregen door middel van frituren, maar ook het verhitten van het uitwendige oppervlak door middel van microgolven kan een dergelijke structuur bewerkstelligen.

10       Het gevormde product 2 bezit een bodem 6, alsmede een opstaande rand 7 zodanig dat de vulling 3 goed kan worden opgenomen.

- 15       Het aardappelproduct kan worden verkregen door aardappelen te malen, van dit maaisel een pap te maken en vervolgens af te bakken. Als alternatief kan ook een rauw aardappelproduct worden toegepast.

      Het rijstproduct wordt verkregen door de rijst te koken, vervolgens daarvan een pap te maken die wordt afgebakken.

      Het product wordt bij voorkeur in diepgevroren toestand geleverd.

Conclusies

1. Gevormd product (2), zoals een drager of houder uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking (3) of vulling, zoals vlees, vis, groente en dergelijke, met het kenmerk, dat het uitwendig oppervlak (4) een bekleding van eiproduct en/of vetproduct omvat.
2. Product volgens conclusie 1, waarbij het uitwendige oppervlak (4) een bekleding van paneermeel omvat.
3. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige (5) een gekookt, voorgegaard rijstproduct omvat.
4. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige (5) een gekookt, voorgegaard aardappelproduct omvat.
5. Product volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het zachte inwendige (5) groenten en kruiden omvat.
6. Product volgens een van de voorgaande conclusies, omvattende een bodem (6) met een opstaande omtreksrand (7).
7. Werkwijze voor het bereiden van een voedselproduct, omvattende de stappen van:
  - het verschaffen van een gevormd product (2), zoals een drager of houder, uit aardappel of rijst, en bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking (3) of vulling, zoals vlees, vis, groente en dergelijke;
  - het bekleden van het gevormde product (2) met ei en/of vet;
  - het bekleden van het gevormde product (2) met paneermeel;
  - het verhitten van het gevormde product (2).
8. Werkwijze volgens conclusie 8, omvattende het verhitten door onderdompeling in hete olie en/of heet vloeibaar vet.

9. Werkwijze volgens conclusie 8 of 9, omvattende het verhitten door microgolven of hete lucht.
- 5 10. Werkwijze volgens een van de conclusies 8-10, omvattende het aanbrengen van een vulling of bedekking, zoals vlees, vis, groente of een combinatie hiervan.

10026691.122701

### Uittreksel

- 5 Een gevormd eetbaar product, bijvoorbeeld een drager of houder uit aardappel of rijst, dat is bestemd voor het opnemen van een eetbare bedekking of vulling uit bijvoorbeeld vlees, vis, groente en dergelijke, is uitwendig bekleed met een ei-product of een vetproduct. Tevens kan het uitwendig oppervlak een bekleding uit paneermeel omvatten. Een dergelijk gevormd product is niet alleen geschikt voor gebruik in een fastfoodrestaurant of snackbar, maar ook voor privé-gebruik. Het is voldoende om het gevormde product te frituren en vervolgens te vullen met een garnering.